

## \* Boletín de inscripción

### MATRÍCULA

Nombre:.....

Apellidos:.....

Dirección:.....

Localidad:.....C.P. ....

Teléfono:.....e-mail.....

Título curso:.....

Pago: Transferencia bancaria o ingreso en efectivo en la cuenta

Caja España: 2096-0338-78-2067526104

\* Indicando en ella claramente el curso en que se matricula y debe -en todo caso- presentar justificante de su realización al matricularse.

Firma

Fecha:.....

Universidad  
Casado del Alisal

2010

Nombre:.....

Apellidos:.....

Dirección:.....

Localidad:.....C.P. ....

Teléfono:.....e-mail.....

Título curso:.....

Fecha:.....

Firma:

Se remitirá o entregará personalmente el boletín de inscripción una vez cumplimentado y acompañado de los siguientes documentos: fotocopia del DNI y certificado del abono de la matrícula, en la siguiente dirección:

Centro Regional de la UNED  
C/ La Puebla, 6 · 34002 PALENCIA

### MATRÍCULA

ORDINARIA: El importe es de 40 €.

REDUCIDA: El importe es de 20 €. Tendrán derecho a esta reducción del 50% en el importe de la matrícula ordinaria, los estudiantes universitarios, los usuarios de carnet joven, los alumnos de la Universidad de la Experiencia, de la Universidad Popular de Palencia y de las Aulas de 3ª Edad y los pensionistas. Todos ellos deberán presentar el justificante que acredite dicha condición.

La matrícula da derecho a asistir a las sesiones y a la documentación que se entregue.

#### Formalización de la matrícula

Para formalizar la matrícula deberá cumplimentarse el boletín de inscripción, acompañado de fotocopia del DNI, resguardo del abono de la matrícula y, resguardo acreditativo de la condición de matrícula reducida y, enviarlo o presentarlo en la siguiente dirección:

Centro Regional de la UNED  
C/ La Puebla, 6 · 34002 Palencia

Plazas limitadas a 50 personas por riguroso orden de inscripción.

Este curso tiene reconocido 1 crédito de libre configuración, o bien 0,5 ECTS por el Rectorado de la UNED, aplicables al currículum universitario.

#### Pago de matrícula

Se realizará mediante transferencia bancaria o ingreso en efectivo en la siguiente entidad y nº de cuenta:

Caja España: 2096-0338-78-2067526104

En el justificante de abono se harán constar los datos personales del alumno y el curso en el que se matricula.

#### DIRECCIÓN:

Dra. Dña. Mª Luisa Rojas Cervantes.  
SECRETARÍA GENERAL DE LA FACULTAD DE CIENCIAS. UNED.

Dr. D. Rafael Pacheco Reyes.  
COORDINADOR MASTER EN OLIVAR, ACEITE DE OLIVA Y SALUD. UNIVERSIDAD DE JAÉN

#### SECRETARÍA E INFORMACIÓN:

Centro Regional de la UNED. C/ La Puebla, 6 · 34002 PALENCIA  
Tf.: 979 720662 / Fax: 979 710697. e-mail: info@palencia.uned.es



organizan:  
**Diputación  
DE PALENCIA**



colaboran:



**Ayuntamiento  
de Jaén**



**\* Aceite de oliva virgen.  
Elaboración, calidad,  
comercialización y salud**

**Palencia,  
5 a 7 de octubre  
2010**





## \* Aceite de oliva virgen. Elaboración, calidad, comercialización y salud

**Directores:** Profesora María Luisa Rojas Cervantes  
Profesor Rafael Pacheco Reyes

**Días: 5 a 7 de octubre**

**Lugar: Palencia. Centro Regional de la UNED**

El aceite de oliva virgen es el zumo obtenido del fruto del olivo -la aceituna- sólo y exclusivamente mediante procedimientos físicos o mecánicos, pudiendo ser consumido directamente desde el momento de su obtención. A pesar de ser un elemento clave en la alimentación, sin embargo, es casi un desconocido.

En este sentido, desde la Universidad Nacional de Educación a Distancia y la Universidad de Jaén, se ha considerado que puede ser de interés, para otras Comunidades Autónomas sin tradición olivarera y alejadas de las zonas productoras, el desarrollo del presente curso, con el objetivo de divulgar los aspectos más relevantes que giran alrededor del aceite de oliva. Así, se ofrece una panorámica de las principales variedades de aceituna de almazara que se cultivan en España, para posteriormente considerar las tecnologías de fabricación de los distintos aceites, las calidades que se encuentran en el mercado, su valoración sensorial, las incidencias saludables que el consumo del **aceite de oliva virgen** ejerce sobre nuestro cuerpo, el lujo gastronómico que supone su uso como componente de los alimentos, y, por último, la comercialización, uno de los mayores retos que en este mundo globalizado afronta el sector del olivar y el aceite de oliva en el siglo actual.

### Día 5 de octubre

- 10,00 h.  
Sesión de Inauguración.  
Presidente de la Diputación de Palencia.  
Director de la UNED en Palencia.  
Directores del curso.
- 10,10 h.  
"El fruto del olivo: la aceituna".  
Dr. D. Eusebio Cano Carmona, Catedrático de Botánica.  
Universidad de Jaén.
- 11,30 h.  
Pausa.
- 12,00 h.  
"Aceites de oliva vírgenes. Elaboración".  
Dr. D. José Alba Mendoza, Doctor en Ciencias Químicas.  
Elaiólogo Sevilla.
- 13,30 h.  
Descanso.
- 16,00 h.  
"Aceites de orujo de oliva. Extracción".  
Dr. D. Sebastián Sánchez Villascargas, Catedrático de Ingeniería Química. Universidad de Jaén.
- 17,30 h.  
Pausa.
- 18,00 h.  
"Aceites refinados. Refinación".  
Dr. D. Leopoldo Martínez Nieto, Catedrático de Ingeniería Química.  
Universidad de Granada.
- 19,30 h.  
Final de la sesión.

### Día 6 de octubre

- 10,00 h.  
"Calidad de los aceites. Parámetros físico-químicos".  
Dra. Dña. Natividad Ramos Martos, Profesora Titular de Química Analítica. Universidad de Jaén.
- 11,30 h.  
Pausa.
- 12,00 h.  
"Calidad de los aceites. Análisis sensorial".  
Dr. D. Marino Uceda Ojeda, Investigador Científico del CIFA Venta del Llano, Mengibar (Jaén). IFAPA, Junta de Andalucía.

# Programa

- 13,30 h.  
Descanso.
- 16,00 h.  
"Cata de aceites de oliva vírgenes".  
Dra. Dña. Mª de la Paz Aguilera Herrera.  
Investigadora Científica del CIFA Venta del Llano, Mengibar (Jaén).  
IFAPA Junta de Andalucía.
- 17,30 h.  
Pausa.
- 18,00 h.  
"Aceite de oliva virgen y prevención de enfermedades cardiovasculares".  
Dr. D. Francisco Pérez Jiménez, Catedrático de Medicina Interna.  
Universidad de Córdoba.
- 19,30 h.  
Final de la sesión.

### Día 7 de octubre

- 10,00 h.  
"Aceite de oliva virgen y prevención de cáncer".  
Dr. D. José Juan Gaforio Martínez, Comisionado para el Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva. Universidad de Jaén.
- 11,30 h.  
Pausa.
- 12,00 h.  
"Aspectos culinarios del aceite de oliva virgen".  
Dr. D. Ángel Manuel Arias Fernández, Consultor internacional, Madrid.
- 13,30 h.  
Descanso.
- 16,00 h.  
"Comercialización de los aceites de oliva".  
Dr. D. Manuel Parras Rosa, Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados. Universidad de Jaén.
- 17,30 h.  
Pausa.
- 18,00 h.  
Evaluación del curso.
- 19,00 h.  
Entrega de diplomas y clausura a cargo de los representantes de:  
Diputación de Palencia.  
Rectorado de la UNED.  
Rectorado de la Universidad de Jaén.  
Centro Regional de la UNED en Palencia.